

(<https://news.usm.my>).

Berita Mutakhir

08
DEC

INOVASI PELAJAR TEKNOLOGI MAKANAN USM HASILKAN PRODUK GAYA HIDUP SIHAT



USM, PULAU PINANG, 8 Disember 2016 – Pameran Pembangunan Produk atau 'Product Development Exhibition' membabitkan pelajar tahun akhir Ijazah Sarjana Muda dari Pusat Pengajian Teknologi Industri, Universiti Sains Malaysia (USM) yang diadakan di sini baru-baru ini memberi peluang kepada para penyelidik muda berkongsi inovasi produk makanan yang unik dalam mempratikkan ilmu yang telah diperolehi di kuliah dan makmal.

Antaranya ialah produk yang menonjolkan gaya pemakanan hidup yang sihat melalui sumber-sumber alam semulajadi yang tinggi nilai khasiatnya.

Simon Choo Sai Mun, 23, pelajar tahun 4, program Ijazah Sarjana Muda Teknologi Makanan berkata, mengikut kajian yang dilakukannya, sebanyak 61 peratus golongan muda masa kini mengutamakan makanan ringan yang lazat tanpa memikirkan bahan-bahan berbahaya yang digunakan seperti msg dan sebagainya.



"Melihat kepada gaya hidup anak muda masa kini yang mengambil snek ringan sebagai makanan utama mendorong saya dan rakan-rakan memilih untuk mencipta snek yang berkualiti dari segi rasanya tetapi cukup berkhasiat dengan tinggi nilai serat dan protein," kata beliau semasa ditemui dalam pameran tersebut.

Tambahnya, produk yang dinamakan Okaraton (Snek Okara) ini menggunakan hasil proses semulajadi Okara dari kacang soya yang tinggi fiber dan protein untuk menghasilkan snek yang rangup dan lazat.

"Snek yang dihasilkan ini telah melalui proses pengesanan nutrisi dan terbukti selain dari kelazatan rasa, okara yang dicampurkan telah meningkatkan nilai protein (20.65g), lemak rendah (7.79g) dan tenaga sehingga 403.93 kcal bagi setiap hidangan 100g," jelasnya lagi.



Lain pula ciptaan pelajar tahun 4, program Sarjana Muda Bioproses, Munawwir Syazili Ahmad Zaki, 22, berasal dari Perak bersama rakan-rakannya telah mencipta produk makanan ringan dinamakan F-T, melalui ruji asas daripada Tapai.

Menurut beliau, golongan muda kini kurang menggemari tapai, jadi terciptanya F-T ini bertujuan meningkatkan mutu dan citarasa tapai dengan gaya moden dan pelbagai rasa buah-buahan. "F-T bukan sahaja makanan ringan yang boleh dicuba, tetapi ia mengandungi pelbagai khasiat seperti mineral, vitamin dan anti oksida," kata Munawwir Syazili.



Antara bahan yang digunakan selain tapai sebagai asas ialah pelbagai buah-buahan seperti nenas, mangga, tembikai susu, strawberi dan lain-lain bagi meningkatkan kelazatan tapai itu sendiri bersama sedikit ais krim sebagai perasa tambahan.

Bagi peminat mi kuning pula, ciptaan sekumpulan pelajar yang menghasilkan mi dari akar teratai memberi rasa yang berbeza dan kualiti khasiatnya.

Mi ciptaan Foo Chi En bersama empat rakannya dinamakan Lotus Root Noodle mempunyai rendah kanji, lemak, gula dan kalori.



"Kebanyakan masyarakat Cina kerap menggunakan akar teratai sebagai salah satu perisa untuk makanan berkuah.

"Melalui idea ini saya dan rakan-rakan membuat kajian tentang akar teratai yang terbukti mempunyai pelbagai khasiat dan sesuai dijadikan mi terutamanya untuk golongan obesiti dan pesakit diabetes," kata Foo Chi En.



Pameran produk yang dihasilkan oleh pelajar ini menunjukkan kesedaran tinggi dalam kalangan generasi muda di negara ini untuk menghasilkan produk makanan yang berkualiti untuk kesihatan yang berupaya dimajukan lebih jauh lagi pada masa hadapan.

Teks: Mohd Azrul Mohd Azahar



Share This

Pusat Media dan Perhubungan Awam / Media and Public Relations Centre

Level 1, Building E42, Chancellory II, Universiti Sains Malaysia, 11800 USM, Pulau Pinang Malaysia

Tel : +604-653 3888 | Fax : +604-658 9666 | Email : pro@usm.my (<mailto:pro@usm.my>).

Laman Web Rasmi / Official Website : [Universiti Sains Malaysia](http://www.usm.my) (<http://www.usm.my>).

[Client Feedback / Comments](http://web.usm.my/smbp/maklumbalas.asp) (<http://web.usm.my/smbp/maklumbalas.asp>) | USM News Portal. Hakcipta Terpelihara USM 2015